



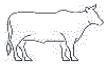






KW 44		Dein Speiseplan Vom 28. Oktober bis 01. November 2024	
Montag 28.10.2024		<b>Gnocchi</b> <sup>a1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>i,j</sup> und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Karottensalat aus BIO-Karotten KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637) 	
Dessert	Pflaumen		
Dienstag 29.10.2024		<b>Erseneintopf mit Wurzelgemüse</b> <sup>1,6</sup> <sub>a1,i,j,l</sub> "Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln" dazu Schusterjungsbrötchen <sub>a1,a3,a4,a5,k</sub> KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337) 	
Dessert	BIO-Joghurt mit Erdbeeren <sub>g</sub>		
Mittwoch 30.10.2024		<b>BIO-Vollkorn-Penne</b> <sub>a1</sub> mit Basilikumpestosauce <sub>g,h4</sub> und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Knabbergurke KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562) 	
Dessert	Clementine		
Donnerstag 31.10.2024		<b>Rinderfrikadelle</b> <sub>a1,c</sub> in Bratensoße mit Balkangemüse und Schwäbische Eierknöpfe <sub>a1,c</sub> KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sub>a1,c</sub> in Tomatensauce <sub>i</sub> mit Balkangemüse und Schwäbische Eierknöpfe <sub>a1,c</sub> KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a</sup> <sub>a1,f,g</sub>		
Freitag 01.11.2024		<b>Wildlachsfilet</b> <sub>d</sub> in Senfsauce <sub>g</sub> mit BIO-Langkorreis und Rahmspinat <sub>g</sub> KH(32 g), EW (20 g) Fett (21g) und Kcal (388) 	<b>Vegane Fischstäbchen</b> <sup>11a</sup> <sub>a1</sub> in Senfsauce <sub>g</sub> mit BIO-Langkorreis und Rahmspinat <sub>g</sub> KH(44 g), EW (6 g) Fett (21g) und Kcal (389) 
Dessert	Vanillepudding <sub>g</sub>		

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

**Allergenkennzeichnung:**

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

**Hinweis**

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007  
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch